

ENTRANTES / STARTERS:

1. **Kai Satee** Brochetas de pechuga de pollo con salsa de cacahuete, tamarindo y leche de coco / Chicken breast skewers with peanut sauce, tamarind and coconut milk. **3 uds. 6,90**
2. **Kung Satee** Brochetas de langostino con salsa de cacahuete, tamarindo y leche de coco / Prawns skewers with peanut sauce, tamarind and coconut milk. **2 uds. 6,00**
3. **Tofu Satee** Brochetas veganas de tofu con salsa de cacahuete, tamarindo y leche de coco / Vegan tofu skewers with peanut sauce, tamarind sauce and coconut milk **3 uds. 6,90**
4. **Pho Pia Sod** Rollitos frescos con langostinos, tallarines de arroz, menta y verduras / Fresh Spring Rolls with prawns, rice noodles, mint and vegetables. **4 uds. 7,60**
5. **Khanom Geeb** Empanadillas al vapor rellenas de carne de cerdo picada con salsa de soja y huevo / Steamed pork dumplings with soy sauce and egg. **4 uds. 7,60**
6. **Kung Hom Pha** Rollitos de langostino con verduras y cacahuete caramelizado / Prawns spring Rolls with vegetables and caramelised peanuts. **4 uds. 7,60**
7. **Pho Pia** Rollitos de primavera vegetarianos estilo tailandés con fideos de cristal / Vegetarian Thai spring Rolls with glass noodles **3 uds. 6,90**
8. **Thai Nems** Rollitos veganos con verduras, cebolla y setas / Vegan rolls with vegetables, onion and mushrooms. **4 uds. 7,60**
9. **Nam Khao** Bolitas de arroz frito con cerdo, huevo y coco en salsa de curri rojo / Fried rice balls with pork, egg and coconut in red curry sauce **4 uds. 7,60**
10. **Mu Ping** Brochetas de cerdo marinadas / Marinated pork skewer **3 uds. 6,90**
11. **Sai Oua** Salchicha picante típica de Laos y norte de Tailandia especiada y con hierbas aromáticas / Spicy sausage of Laos and northern Thailand richly seasoned and made with aromatic herbs **1 ud. 8,00**

ENSALADAS / SALADS:

12. **Pla Kung** Ensalada picante de langostinos a la brasa con verduras, menta fresca y zumo de limón / Spicy grilled prawn salad with vegetables, fresh mint and lemon juice. **10,00**
13. **Yam Wun Sen** Ensalada de fideos de cristal con salsa de pescado, langostinos, pollo, verduras y zumo de limón/ Glass Noodles salad with fish sauce, prawns, chicken, vegetables and lemon juice **10,00**
14. **Laab Kai** Ensalada picante de pollo, verduras, menta fresca con zumo de limón / Spicy chicken salad, vegetables, fresh mint with lemon juice. **9,00**

SOPAS / SOUPS:

15. **Tom Yum*** Sopa tradicional picante con caldo base de hierbas aromáticas tailandesas, champiñones y zumo de limón / Traditional Spicy soup with thai fragrant herbs, mushrooms and lemon juice. **9,00 - 10,00**
 16. **Tom Kha*** Sopa tradicional con caldo base de hierbas aromáticas tailandesas, champiñones, leche de coco y zumo de limón / Traditional soup with thai fragrant herbs, mushrooms, coconut milk and lemon juice. **9,00 - 10,00**
- *A elegir: Cerdo, Pollo o Tofu / Pork, Chicken or Tofu 9,00 - Langostinos / Prawns 10,00**
17. **Tom Jued** Sopa estilo Bangkokiano con verduras, tofu, fideos de cristal y salsa de soja / Bangkokian style soup with vegetables, tofu, cristal noodles and soy sauce. **9,00**

TALLARINES / NOODLES:

18. **Pad Thai*** Tallarines de arroz salteados con huevo, verduras y cacahuete en salsa de tamarindo y ostra / *Stir-fried rice noodles with egg, vegetables and peanut in tamarind and oyster sauce **15,00 - 16,00**
 19. **Pad See Ew*** Tallarines de arroz salteados con brocoli, huevo y verduras en salsa de soja y ostra / *Stir-fried rice noodles with broccoli, egg and vegetables in soy and oyster sauce **15,00 - 16,00**
- *A elegir: Pollo, Cerdo o Tofu / Chicken, Pork or Tofu 15,00 - Ternera o langostinos / Beef or prawns 16,00**
20. **Pad Kung Ob Wun Sen** Salteado de langostinos con jengibre, verduras, shiitake y fideos de cristal en salsa de soja y ostra / Stir-fried prawns with ginger vegetables, shiitake and glass noodles in soy and oyster sauce **16,00**

**WOK:**

21. **Pad Med*** Salteado de *, verduras, champiñones, shiitake, castaña de agua y anacardos en salsa de ostra / *Stir-fried, vegetables, mushrooms, shiitake, water chestnuts and cashews in oyster sauce **14,00 - 15,00**
22. **Pad Khing*** Salteado de *, verduras, jengibre y shiitake en salsa de ostra / *Stir-fried, vegetables, ginger and shiitake in oyster sauce. **14,00 - 15,00**
23. **Pad Ka Praow*** Salteado picante de*, pimiento, cebolla, judías, chile y albahaca en salsa de ostra / Spicy *Stir-fried, sweet pepper, onion, beans, chilli and basil in oyster sauce. **14,00 - 15,00**
24. **Pad Prieu Wan*** Salteado de * en salsa agridulce de ostra con piña y verduras / *Stir-fried in sweet and sour oyster sauce with pineapple and vegetables. **14,00 - 15,00**
25. **Nam Man Hoi*** Salteado de * con brócoli, verduras y champiñones en salsa de ostra / *Stir-fried with broccoli, vegetables and mushrooms in oyster sauce. **14,00 - 15,00**
- *A elegir: Pollo, Cerdo o Tofu / Chicken, Pork or Tofu 14,00 - Ternera o langostinos / Beef or Prawns 15,00**
26. **Pad Talay** Salteado picante de marisco con pimientos, cebolla y albahaca en salsa de ostra / Spicy seafood stir-fry with peppers, onion and basil in oyster sauce. **16,00**
27. **Kung Pad** Salteado de langostinos con huevo y verduras con base de leche de coco y curri en polvo / Stir-fried prawns with egg and vegetables, coconut milk and curry powder. **15,00**

CURRI TAILANDÉS / THAI CURRY:

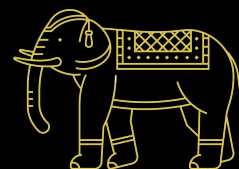
28. **Curri verde / Green curry*** Curri con base de chile verde, leche de coco, verduras y albahaca / Curry with green chili base, coconut milk, vegetables and basil. **15,00 - 16,00**
29. **Curri rojo / Red Curry*** Curri con base de chile rojo, leche de coco, verduras y albahaca / Curry with red chili base, coconut milk, vegetables and basil. **15,00 - 16,00**
30. **Curri amarillo / Yellow Curry*** Curri amarillo con base de cúrcuma, leche de coco, patata y verduras / Yellow curry with turmeric base, coconut milk, potato and vegetables. **15,00 - 16,00**
31. **Curri Panaeng / Panaeng Curry*** Curri rojo con verduras, cebolla y cacahuete / Red curry with vegetables, onion and peanut. **15,00 - 16,00**
32. **Curri Massaman / Massaman Curry*** Curri rojo con patata, cebolla y anacardos / Red curry with potatoe, onion and cashew nut. **15,00 - 16,00**
- *A elegir: Pollo, Cerdo o Tofu / Chicken, Pork or Tofu 15,00 - Ternera o langostinos / Beef or prawns 16,00**
33. **Hor Mok Talay** Marisco al vapor en salsa de curri rojo, hierbas tailandesas, huevo y albahaca / Steamed seafood in red curry sauce and Thai herbs and egg. **16,00**
34. **Kaeng Ped Yang** Curri rojo con pato a la brasa, uva, piña y tomate / Red curry with grilled duck, grapes, pineapple and tomato. **17,00**

ARROZ / RICE:

35. **Khao Suai** Bol de arroz Jazmín tailandés / Thai Jasmine rice bowl. **3,50**
36. **Khao Pad Sapparod** Arroz salteado con pollo, piña, pasas y anacardos / Stir-fried rice with chicken, pineapple, raisins and cashews. **14,00**
37. **Khao Pad*** Arroz salteado con verduras y huevo / Stir-fried rice with vegetables and egg. **14,00 - 15,00**
- *A elegir: Pollo, Cerdo o Tofu / Chicken, Pork or Tofu 14,00 - Ternera o langostinos / Beef or prawns 15,00**

THAI BANGKOK CHEF:

38. **Pad Som** Tallarines de arroz salteados con langostinos, huevo, piña, ajo y calabaza con jugo de naranja / Stir-fried rice noodles with prawns, egg, pineapple, garlic and pumpkin with orange juice **19,00**
39. **Ped Makhnam** Pato a la brasa templado en salsa de tamarindo con cebolla frita y espinaca / Grilled duck in tamarind sauce with fried onion and spinach **21,00**
40. **Nua Yang** Ternera a la plancha en salsa de mango y ralladura de limón con puré de boniato y yuca frita / Grilled beef in mango and lemon zest sauce with sweet potato puree and fried yucca **25,00**



BEBIDAS, VINOS DRINKS AND WINES

VINO BLANCO / WHITE WINE

Godello

Terras do Cigarrón (Monterrei) **15,00**

Maruxa (Valdeorras) **20,00**

Albariño

Mar de Frades **29,00**

VINO TINTO / RED WINE

Mencía

Pazo de Bexan (Ribeira Sacra) **15,00**

Codos de Larouco (Valdeorras) **24,00**

Rioja

Ramón Bilbao Crianza **20,00**

Ramón Bilbao Edición Limitada **25,00**

Muga Crianza **32,00**

Ribera del Duero

Bela **17,00**

Finca Resalso **20,00**

Hito **24,00**

Emilio Moro **36,00**

CERVEZA / BEER

Cerveza Tailandesa Singha **3,50**

Clara Radler **3,50**

Estrella Galicia **3,50**

San Miguel Magna Roja 0,0 **2,80**

REFRESCOS / SOFT DRINKS

Agua Vilas del Turbón **1,90**

Aquabona Singular con gas **1,90**

Coca-Cola **2,80**

Coca-Cola Zero **2,80**

Coca-Cola Zero Zero **2,80**

Fanta Naranja **2,80**

Fanta Limón **2,80**

Sprite **2,80**

Fuze Tea **2,80**

Aquarius Limón **2,80**

Aquarius Naranja **2,80**

Tónica Royal Bliss **2,80**

Appletizer **2,80**

Minute Maid Piña **2,80**

Copa Godello / Mencía **3,50**



POSTRES Y CAFÉ DESSERTS AND COFFEE

POSTRES / DESSERTS:

Khao Niao Mamuang

Arroz glutinoso con leche de coco y mango fresco / Sticky rice with coconut milk and fresh mango.
7,50

Kluay Tod

Rollitos de plátano frito con helado de vainilla / Banana spring rolls with vanilla ice cream.
7,00

Coulant

Coulant de chocolate con helado de vainilla / Chocolate coulant with vanilla ice cream.
6,50

Helado

(Vainilla, Chocolate o Fresa) / Ice-cream (Vanilla, Chocolate or Strawberry)
4,00

CAFÉ Y TÉ / COFFEE AND TEA

Café Tailandés Pang Khon / *Pang Khon Thai Coffe* **2,50**
(Solo, Largo o Americano)

Infusión **1,80**

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA

Agosto 2.026